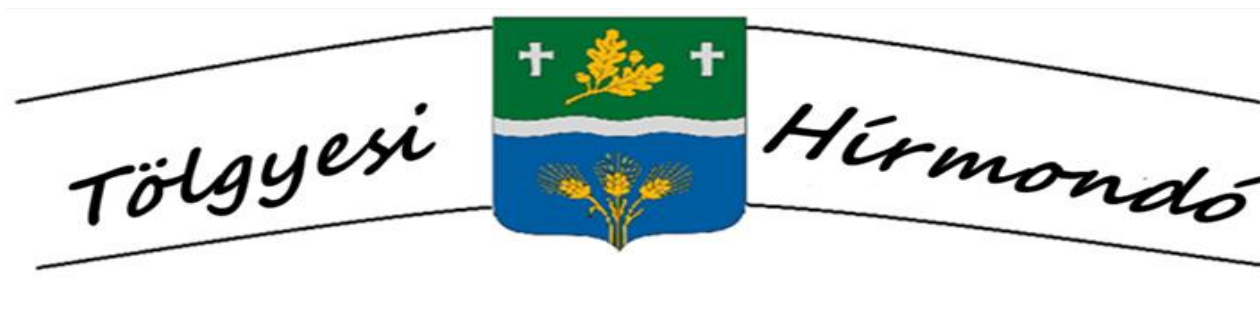




2026 június /Szent István hava XXI.évf.06.sz.

Szerkesztette: Váci Bernadett, Grósz Edit, Felelős kiadó: Kissné Staud Hajnalka polgármester

**Nemes Nagy Ágnes:
Nyári Rajz**

Hogy mit láttam? Elmondhatom.
De jobb lesz, ha lerajzolom.

Megláthatod te is velem,
csak nézd, csak nézd a jobb kezem.

Ez itt a ház, ez itt a tó,
ez itt az út, felénk futó,
ez itt akác, ez itt levél,
ez itt a nap, ez itt a dél.
Ez borjú itt, lógó fülű,
hasát veri a nyári fű,
ez itt virág, ezer, ezer,
ez a sötét gyalogszeder,
ez itt a szél, a repülés,
az álmodás, az ébredés,
ez itt gyümölcs, ez itt madár,
ez itt az ég,
ez itt a nyár.

Majd télen ezt előveszem,
ha hull a hó, nézegetem.

Nézegetem, ha hull a hó:
ez volt a ház, ez volt a tó.

Kedves Ipolytölgyesi Lakosok!

A rossz idő ellenére jól sikerült a kerékfesztiválunk. A veterán autók idén nem a művelődési háznál teljesítették a kiadott feladatokat, így sajnos nem tudtuk közelebbről megcsodálni őket.

Május végén megrendezésre került az idei közmeghallgatásunk. Észrevételként jelezték a temetői lépcsők balesetveszélyességét, az urnafal kialakításának szükségességét, a településen áthaladó autók sebességének csökkentését. Az utóbbi problémára már folyamatban van a megoldás. A tervezések, engedélyezések és a szerződéskötés után oszlopra szerelhető sebességmérő kamera lesz felszerelve, melyet szintén a versenyképes járások program keretében valósít meg az önkormányzat. Tehát amire lehetőségünk van, pályázunk!

A mai napon leszállították a megigényelt hulladékgyűjtő edényeket. Kijelölünk egy napot, amikor a cserét vagy az átvételt le tudjuk bonyolítani. Szelektív hulladékgyűjtő edényeket is biztosít a Vertikál azon lakosoknak akik szerződéssel rendelkeznek. Amint megérkeznek azok is, szintén jelezni fogjuk.

A temetői kút újra működik, viszont az lenne a kérésünk, hogy a tartályban lévő vizet még használjuk el. Egyébként sem, de ilyen írásos időkben meg pláne nem szeretnénk pazarolni, hiszen minden csepp víz egy kincs már!



Kissné Staud Hajnalka
polgármester

Kedves Ipolytölgyesi Lakosok!

Ha érdeklődés van bármely szakkör iránt, vagy valaki szívesen vezetne szakkört, jelentkezzen! Az Ormándy Miklós Művelődési Ház örömmel fogadja az önkéntes szakkörvezetők jelentkezését.

A szakkörökkel kapcsolatban érdeklődni lehet a

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61556234683081> link alatt illetve

<https://aszakkor.hu/szakkorok> oldalon lehet

Jelentkezési határidő: 2026. június 21. (ez időpontig lehet benyújtani a szakkörigénylést)

Várjuk az ötleteket és a jelentkezéseket!

PROGRAMAJÁNLÓ

2026.minden szerdán 17.00-18.00

Vámosmikolai Szabadidőközpont épületében gyerekjóra 4-9 éveseknek
1500ft/gyerek/alkalom

2026.07.04-én **Kemencén a Kisboldogasszony templomban** 18.00-kor
játékonysági koncert a kemencei művelődési ház felújítását szolgálja.
(belépőjegy 5000ft) A gyönyörű opera dallamai humorral és könnyedséggel
átszőve, fantasztikus előadók tolmácsolásában különleges élményt ígérnek. A
felejthetetlen estét fareMiDó társulat varázsolja elénk Hábetler András
vezetésével.

IGÉNYFELMÉRÉS

Elszármazottak találkozója



Tisztelt Lakosok!

Tájékoztatjuk Önöket, hogy **2026. szeptember 25-én** elszármazottak találkozóját tervezzük megrendezni.



A program sikeres megszervezése érdekében kérjük, hogy **2026. június végéig** jelezzék vissza, kik vennének részt a találkozón, valamint kérjük az elszármazottak elérhetőségeit is megadni:

 NÉV

 LAKCÍM

 TELEFONSZÁM



Felhívjuk figyelmüket, hogy a szervezéshez szükségünk van megfelelő számú elérhetőségre és visszajelzésre.
Amennyiben nem érkezik elegendő adat és jelentkezés, a találkozó megrendezése nem lesz lehetséges.

Kérjük szíves együttműködésüket és mielőbbi visszajelzésüket!

KÖSZÖNJÜK!

SZÁMÍTUNK RÁD, SZÁMÍTUNK MINDENKIRE!



IGÉNYFELMÉRÉS

Kedves Ipolytölgyesi Lakosok!

Tájékoztatjuk Önöket, hogy a Petőfi Kulturális Program keretében több érdekes kirándulási és kulturális programra nyílik lehetőség. A programok megigénylése előtt szeretnénk felmérni az érdeklődők számát.

Kérjük, jelölje meg, mely program(ok)on venne részt:



☐

1. A mauzóleumok és a Fiumei úti sírkert

Idégenvezetéssel egybekötött sétája a Budapesten a temetőben. Utazás tömegközlekedéssel.





☐

2. „Feltalálom magam” – Tudománynépszerűsítő szabadegyetem

Helyszín: Gyöngyös – Mátra Múzeum
Várható utazási idő: kb. 4 óra oda-vissza





☐

3. Nagy Lajos király születésének 700. évfordulójára rendezett programsorozat

Helyszín: Visegrád
Történelmi és kulturális programokkal.





☐

4. Kalandos zenei időutazás a Budapest Liszt Ferenc Repülőtér

Interaktív, élményközpontú program a zene világának és korszakainak felfedezésére. A programon való részvétel személyigazolványhoz kötött.





A felmérés függvényében igényeljük meg a programokat, és még így se biztos, hogy megkapjuk, ezért ez **IGÉNYFELMÉRÉS!** Kérjük, a link alatt jelezzék, ha bármelyik programra szívesen eljárnának. Akár mindegyikre is jelentkezhetnek.



JELENTKEZÉS ITT



Azokkal, akik jelezték igényüket, ha megkapjuk a programot, visszajelzünk, hogy pontosítsuk, valóban részt vesznek-e a kiválasztott rendezvényeken). Problájuk hétvégére időzíteni, ha megkapjuk.



Köszönjük együttműködésüket, és szeretettel várjuk jelentkezésüket! 😊

IGÉNYFELMÉRÉS

Tisztelt Ipolytölgyesi Lakosok!

Igényfelmérést tartunk a tervezett programokkal kapcsolatban.

Amennyiben a meghirdetett 4 program közül bármelyik felkeltette érdeklődését, kérjük jelezze a Facebook-poszt alatti hozzászólásban, vagy munkaidőben a 06 30/941-7583 telefonszámon.

A beérkező igények alapján nyújtjuk be a programigényléseket, azonban ez még nem jelenti automatikusan, hogy minden programot megkapunk, ezért hangsúlyozzuk, hogy jelenleg kizárólag igényfelmérésről van szó.

Kérjük, jelezzék, mely programokon vennének részt szívesen. Több programra, akár mindegyikre is lehet jelentkezni.

Köszönjük együttműködésüket!

Recept neked:

Hagyományos saslik (55 perc, 4 adag)

Hozzávalók

60dkg csirkemellfilé	1/2tk kakukkfű (szárított)
2ek olívaolaj	1db cukkini
2gerezd fokhagyma	1db kaliforniai paprika
1tk füstölt paprika	1db paprika
1tk édes-nemes pirospaprika	1fej lilahagyma
1/2tk őrölt bors	
1tk só	



Elkészítés

1. A hagyományos saslik elkészítéséhez a csirkemellet egy nagy tálba tesszük, majd hozzáadjuk az olívaolajat, a zúzott fokhagymát, a füstölt paprikát, az édes-nemes paprikát, a borsot, a sót és a kakukkfűvet.
2. Alaposan összeforgatjuk, hogy a pác mindenhol bevonja a húst, majd legalább 20 percig állni hagyjuk.
3. A cukkinit, a paprikákat és a lilahagymát vaskos szeletekre vagy nagyobb darabokra vágjuk, majd a bepácolt hússal felváltva nyársakra húzzuk.
4. A nyársakat grillen vagy serpenyőben közepesen magas hőfokon aranybarnára sütjük. Időnként megforgatjuk, hogy a hús minden oldala szépen átsüljön.
5. A megsült saslikot frissen tálaljuk.

Bakonyi betyárleves bográcsban (120 perc, 10 adag)

Hozzávalók

50dkg sertéscomb	1db paprika
20dkg szalonna (füstölt)	1db paradicsom
4fej hagyma	5dl tejföl
40dkg gomba (vegyes)	2ek liszt
5db sárgarépa	1csokor kapor
3db petrezselyem	só
2ek édes-nemes paprika	bors



Elkészítés

1. A felkockázott szalonna zsíráját kisütjük bográcsban, majd megpároljuk rajta a felaprított hagymát. Hozzákeverjük a felkockázott húst, és megpirítjuk, majd félig megpároljuk.
2. Ezután hozzáadjuk a felkarikázott répát és petrezselymet, a vastag szeletekre vágott gombát, valamint a feldarabolt paprikát és paradicsomot. Megszórjuk az édes-nemes paprikával, és felöntjük kb. 5 l vízzel. Ízesítjük sóval és borssal, és készre főzzük.

3. A tejfölt simára keverjük a liszttel, hozzáadjuk a felaprított kaprot, és behabarjuk vele a levest. Melegen tálaljuk.

Epres mini pite (70 perc, 6 adag)

Hozzávalók

A tésztához:

26dkg liszt(+ a nyújtáshoz)

15dkg vaj(fagyos)

1ek [porcukor](#)

1csipet [só](#)

1db [tojássárgája](#)

A töltelékhez:

20dkg [mascarpone](#)

5dkg [porcukor](#)

1tasak [vaníliás cukor](#)

néhánydb [mentalevél](#)

A tetejére:

50dkg [eper](#)

1tasak [piros tortazselé](#)

Elkészítés

1. Az epres mini pite tésztájához egy nagy tálban gyors mozdulatokkal összemorzsoljuk a lisztet, a fagyos, felkockázott vajat, a porcukrot és a sót. Hozzáadjuk a tojássárgáját, és tésztává gyúrjuk. Ha szükséges, egy-két evőkanál hideg vizet is adhatunk hozzá, hogy jól összeálljon.
2. A tésztát pihenni hagyjuk 5 percet, majd lisztezett felületen kb. 3 mm vastagra nyújtjuk. A tésztát kis méretű piteformákba töltjük. A formákat a hűtőbe tesszük legalább 1 órára, hogy a tészta stabil maradjon sütés közben.
3. A sütőt előmelegítjük 200 fokra. A tésztára sütőpapírt terítünk, babot vagy sütőgolyót öntünk bele nehezékeknek, majd világos aranyszínűre sütjük a tésztát 8–10 perc alatt. Ezután óvatosan kivesszük a formákból, és rácson hagyjuk kihűlni.
4. Az epres mini pite töltelékéhez a mascarponét kikeverjük a porcukorral, a vaníliás cukorral és a leöblített, apróra vágott mentával. Hűtőbe tesszük, míg a kosárkák kihűlnek.
5. A kihűlt kosárkák aljára vékony rétegben mascarponés krémet kenünk. A megmosott, szeletekre vágott epret szorosan egymás mellé ráakosgatjuk.
6. Elkészítjük a tortazselét a csomagolásán olvasható útmutatás szerint, majd óvatosan a gyümölcsrétegre kanalazzuk, hogy szép fényes bevonatot kapjunk.
7. A krémes, frissítő desszertet hűtve tálaljuk. Friss tejszínhabot is kínálhatunk az epres mini pite mellé.

Hulladékszállítás időpontja

Ipolytölgyesen

(Kommunális hulladék elszállítása keddenként)

Szelektív hulladékszállítás:

Július 15

Augusztus 12

Szeptember 9

Október 7

November 18

December 16

Zöldhulladék:

Július 16

Augusztus 13

Szeptember 10

Október 8

November 5